

Börek

Traditioneller türkischer Snack, der oft am Nachmittag mit schwarzem Tee gereicht wird. Außen knusprig durch hauchfeinen Yufakteig und innen saftig gefüllt.

Bei der Füllung ist dein Geschmack gefragt. Traditionell wird Börek mit Spinat, Kartoffeln oder Schafskäse gefüllt. Wir nehmen heute Grünkohl statt Spinat, es gehen aber auch Hackfleisch, Mangold, oder oder Kann warm oder kalt gegessen werden.



Du brauchst

- | | |
|--|---------------------------------|
| x 500g Yufka Teigblätter (Türkischer Laden) | x 150 g Feta |
| x 200-300g Grünkohl (nur die Blätter ohne Stiel) | x 100 ml Milch |
| x 1-2Kartoffeln | x 1 Ei |
| | x 50 g Butter |
| | x Sesam und Schwarzkümmelkörner |

Zubereitung

Füllung

- Grünkohl von den Stängeln zupfen, damit keine harten Stängel im Börek landen. Den Grünkohl in einem Topf mit heißem Wasser geben und für 4 Minuten blanchieren und in ein Sieb abgießen.
- Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In Gesalzenem Wasser für 5 min. kochen und abgießen.
- Feta aus der Packung nehmen und mit der Hand zerbröseln.

Börek-Rolle

1. Butter im Topf schmelzen lassen, Milch zugeben und das Ei mit der Milch-Butter-Sauce verquirlen.
2. Zwei Yufka Teigblätter auf dem Tisch auslegen und mit der Milchsauce bestreichen.
3. Dann die blanchierten Grünkohlblätter mit den Fetabröseln in einer dünnen Reihe auf den unteren Rand des Yuafakteig geben. Dünn ist wichtig, sonst klappt das Rollen nicht mehr. Vor dem Rollen die Teigblätter links und rechts etwas einschlagen, damit die Füllung nicht raus fällt. Kartoffeln und Feta als Füllung geht natürlich auch.
4. Jetzt den Teig schön dicht und eng zusammenrollen. Entweder als Stange auf das Backblech legen oder eine Schnecke formen. Nochmal mit der Buttersauce bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen. Dann für 25-30 min. bei 180°C in den Ofen geben.

